

MORBIER SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- friss, nyers, teljes tej
- 10 liter tej / 1 kapszula feta-Raclette kultúra
- 10 liter tej / 2 ml természetes tejtöltő enzim 210 IMCU
- 10 liter tej / 1 kapszula lizozim enzim
- 10 liter tej / 1-1,5 gr kalcium-klorid (pasztórizálás esetén)
- digitális hőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

Friss, nyers tejből készüljön. (kíméletes pasztórozás után is elkészíthető)

1. KULTÚRÁZÁS:

10 literenként, egy kapszula lizozim enzimet oldok fel hideg vízben. Ezt az oldatot azonnal belekeverem a hideg tejbe, hogy a késői puffadás ne alakuljon ki a sajt érlelése során.

A tej felmelegítem 32°C-ra, közeben a kultúra szemeket feloldom kevés langyos vízben. Belekeverem, és a sajttej érlelem 32°C-on, 30 percen keresztül. Ha visszahűlt a hőmérséklet, óvatos visszamelegítem 32°C-ra.

2. TEJ BEOLTÁSA

32°C-on hozzákeverek 2 ml természetes tejtöltőt, lefedem az edényt és 45-50 percig várok, hogy a tej megalvadjon.

3. ALVADÁS:

Mikor rugalmas, lágy tapintása van az alvadéknak, felvágom 8-10 perc alatt, 6-7mm

rögnagyságra.

Először szépen lassan húzom a hárfát az alvadékba. Ahogy szeletem folyik ki a sárga savó belőle. Kb.

3-4 perc múlva kicsit gyorsítok a vágáson, hogy a végeredmény egyenletes legyen mindenhol. A vágáshoz használok egy nagyobb préslapot is, hogy az edény alján megbúvó nagyobb alvadékokat, a vágás közben felhúzzam.

4. ÜLEPÍTÉS:

Lefedem a lábast, és 10 percen keresztül ülepítem az alvadékokat, várok, hogy a edény alján összegyűlön.

5. ALVADÉK MOSÁSA:

Az alvadék tetején összegyűlt tejsavóból 30%-ot lemerem, majd a lemert mennyiség felének megfelelő mennyiségű 40°C-os vizet lassan, körbe-körbe csurgatva az alvadékkal összekeverek.

6. UTÓMELEGÍTÉS:

15-20 perc alatt 38°C-ra melegítem a mosott alvadékokat, folyamatos keverés mellett. Figyelek, hogy alvadékszemek ne tapadjanak össze, hanem mind külön-külön tudjon melegedni.

7. ÜLEPÍTÉS:

Ismét lefedem a lábast, hogy megtartsam melegét a lábasnak. 10 percen keresztül ülepítem az alvadékokat. A sajttészta az edény alján összegyűlt. A fölötte lévő savót lemerem, vagy ha nagyobb a mennyiség, egy szilikon csövön keresztül leeresztem.

8. FORMÁZÁS:

Tiszta kezemmel belenyúlok a lábasba, az alvadékokat kézzel átforgatom úgy, hogy lehetőség szerint az összes alvadékrög érintkezzen a levegővel. Kicsit hűljön, szilárduljon meg a levegőztetés hatására.

MORBIER SAJT RECEPTJE

Az alvadékot nedves sajtruhával bélelt formákba pakolom minél gyorsabban. Enyhén megnyomkodom, és jó tele rakom a formát.

**BOLDOG, ÖRÖMTELI
SAJTKÉSZÍTÉST!**

9. PRÉSELÉS:

15 percig, ugyanannyi súllyal préselem, mint a készülő sajt súlya. 1 kg sajtra, 1 kg súlyt teszek. A sajtkorongot kettévágom, behintem tiszta faszénporral, egymásra teszem és gyorsan visszateszem a sajtformába. Folytatom a préselést. A préselés ideje 6-8 óra lesz, 22-24°C hőmérsékletű helyiségben. Az első forgatás 10 perc múlva, majd két forgatás között eltelt 20-30-60 percenként forgatom, a présúly növelem forgatásonként. Az egyszeres súlyt a következő forgatásnál megemelem a duplájára, majd az ötszörösére, végül pedig a tízszeresére. Ezután óránként forgatom át a sajtot a préselés végéig, és 10x-es súllyal préselem. Fontos a fokozatosság, és hogy a prэшelyiségben nem legyen hideg! (22-24°C)

10. SÓZÁS:

Készíték egy 20%-os, 16°C-os sófürdőt. 20 dkg nem jódozott sóhoz, annyi vizet öntök, hogy az oldat mennyisége összesen 1 liter legyen. 10-12 órát áztatom sajtkilónként számolva. A sajt kilógó részeit finom sóval behintem. A sózási idő felénél pedig a sajtot megforgatom.

11. ÉRLELÉS:

12-14 °C-on 80-85% páratartalmú helyen érlelem. Mindennap legalább egyszer megforgatom 6-8 héten keresztül. Ajánlott a felületi érlelés rúzsflórával, mert különlegesebb aromájú sajt érhet így. Ilyenkor magasabb pára szükséges, 95-98%. Lehet geotrichumos felületi érlelés is, akár a rúzsos érleléssel kombinálva. Szintén különleges aromákat fejleszt, ekkor szintén magas pára szükséges. Mindkét felületi kezelést 3-4 hétig kell végezni. Nem csak finom ízeket ad, hanem megvédi a sajtot az idegen penészekről.